

A top-down photograph of several macarons and passion fruits arranged on a dark, textured wooden surface. The macarons are light beige with a dark brown filling. The passion fruits are dark purple with green, bumpy skin. One passion fruit is cut open, showing its yellow pulp and seeds. The text is overlaid in the center of the image.

Macarons gianduja acidulé

80 pièces

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier

Macaron

0.375kg Poudre d'amande
0.375kg sucre glace
0.12kg blancs d'œufs
0.004kg colorant jaune icp011646 La Fabrique
0.004kg colorant orange icl0384452 La Fabrique
0.3375kg sucre
0.09kg eau
0.12kg blancs d'œufs

Au batteur à la feuille réaliser une pâte d'amande avec colorants/poudre d'amande/blancs d'œufs/sucre glace. Réaliser une meringue italienne avec une cuisson de sucre/eau à 118°, en versant sur les blancs au batteur au fouet. Laisser tourner et prendre à 40°. Macaronner la pâte d'amande avec la meringue italienne à l'aide d'une spatule en plastique. Coucher sur silpat, à l'aide d'une poche à douille unique, plaque DOUBLÉE. Cuite en four ventilé, à 160° 12 min OURA FERMÉ. Sortie de cuisson sur grille, directement en cellule de refroidissement.

Ganache gianduja acidulé

0.668kg gianduja fondu
0.334kg crème liquide 35%
0.004kg arôme naturel fruit de passion La Fabrique
0.002kg arôme naturel citron vert La Fabrique

Faire fondre le gianduja à 35°C. Chauffer la crème liquide à 80°C. Verser sur le gianduja, et créer une émulsion à l'aide d'une maryse. Incorporer les arômes de fruits de la passion, et de citron vert. Laisser cristalliser à température ambiante 4h, puis conserver au froid positif jusqu'au lendemain, filmer au contact.

Montage et finition

Sortir la ganache 30min avant afin qu'elle revienne à température
Mettre en poche avec une douille unie de 9
Préparer vos coques de macarons afin de pouvoir les assembler par la suite en ayant les coques correspondantes
Déposer la ganache au centre, sur la première coque de macarons
Déposer la coque du dessus, exercer une légère pression, de manière à avoir un macaron uniforme
Conserver au frais pour la dégustation

Note : cette ganache se congèle très bien, sans rendre d'exudat d'eau, même une fois l'ensemble monté.

La gourmandise du gianduja allié à une pointe acidulée du citron vert et du fruit de la passion couler sur le dessus